

Château Jouclary – Viognier Languedoc IGP France (LANGUEDOC) – 2021

Domaine

Ch. Jouclary

Les vignes sont situées sur le promontoire de la Montagne Noire, surplombant la cité historique de Carcassonne. Le domaine familial comprend 60 hectares de vignes dont la moitié en AOP Cabardès, avec un sol argilo-calcaire riche en cailloux, qui donne des vins concentrés. L'autre moitié appartient à l'appellation IGP Oc et produit des vins frais. Ils disposent principalement de cuves en ciment pour la fermentation du jus de raisin. Cet espace est situé à moitié souterrain et est annuellement adapté à des techniques plus modernes.

Vinification

Vendange mécanique très tôt le matin afin de profiter de la fraîcheur matinale pour conserver le plus d'arôme possibles. Macération pelliculaire à froid 24 heures sous gaz inerte. Pressurage à basse pression, débourage à froid. Levurage et fermentation sous contrôle de température. Elevage sur lies fines et conservation en cuve.

Dégustation

Un climat frais et tardif révèle dans le Viognier toute son élégance. Les parfums d'abricot et de fleurs d'agrumes se déploient au nez, accompagnés d'arômes de pomme, d'une légère épice et de notes minérales. En bouche, le vin est ample, avec une belle vivacité, un fruité intense et une finale harmonieuse.

Mets adaptées

Poisson - plat léger | Poisson - grillé | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Viognier (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 6-8°C

pdf.general.flavour-profile: Rond Soepel



